

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Nr. 18 Bydgoszcz / Bromberg, 8. Mai 1938

Milchviehfütterung.

In der Welage-Ortsgruppe Mogilno sowie in mehreren Ortsgruppen im Bezirk Inowroclaw wurde von Herrn W. Schemme vom Versuchsring Kujawien ein aufschlußreicher Vortrag über Fütterungsfragen unter besonderer Berücksichtigung der Milchviehfütterung gehalten, welcher überall Anklang fand, und der für viele landwirtschaftliche Betriebe von größter Wichtigkeit sein dürfte.

Der Vortragende, der eine langjährige Praxis auf diesem Gebiete besitzt und viele Erfahrungen gesammelt hat, ging von der Wichtigkeit des Grundfutters aus, welches sich aus dem Saftfutter (Rüben, Sauer- und Grünfutter usw.) und dem Rauhfutter (Heu, Stroh und Spreu) zusammensetzt. Als wichtigster Grundsatz der ganzen Fütterung wurde aufgestellt: Das Grundfutter muß reichlich, vielseitig und bekömmlich sein, denn es ist gewissermaßen das Fundament der ganzen Fütterung.

An Hand praktischer Beispiele, von denen Herr Schemme immer wieder bei seinen interessanten Ausführungen ausging, wurde nachgewiesen, daß es wohl möglich ist, mit einem reichlichen und vielseitigen Grundfutter ohne Zufütterung von Kraftfutter eine mäßige und noch rentable Leistung zu erzielen, niemals aber bei einem Mangel an Grundfutter und starker Zufütterung von Kraftfutter.

Wird z. B. zu einem schwachen Grundfutter (als Mindestgabe wurde hier 50 Pfund Saft- und ca. 16 Pfund Rauhfutter je Tier und Tag angenommen) hochwertiges Kraftfutter zugefüttert, so entsteht ein Mangel an Stärkewerten und ein Überschuß an teurem Eiweiß, welches nicht ausgenutzt werden kann und somit grundsätzlich falsch ist. Mit einem reichlichen Grundfutter dagegen bekommen die Tiere vor allem reichlich Stärke, erzeugt aus wirtschaftseigenem und billigem Futter. Hiermit wird ein besserer Futterzustand der Tiere und damit zusammenhängend eine fettere Milch und restlose Ausnutzung etwaiger Kraftfuttergaben erzielt.

Nur bei einem reichlichen Stärkeüberschuß im Grundfutter besteht die Möglichkeit, konzentrierte d. h. hocheiweißhaltige und damit zugleich billige Kraftfuttermischungen anzuwenden. An Hand der Futtertabelle, die wöchentlich im Landwirtschaftlichen Zentralblatt erscheint und die einzelnen Futtermittel genau nach Preis und Nährstoffgehalt bewertet, wurde versucht klar zu machen, wie groß die Nährstoffunterschiede und damit der Preis für ein Kilogramm Eiweiß in den einzelnen Kraftfuttermitteln ist. Kleie enthält z. B. 10—11 Prozent Eiweiß, d. h. 1 Kilogramm reicht zur Produktion von 2 Litern Milch aus, 1 Kilogramm kostet hier ca. 1,30 Zloty. Beim Sojabohnenschrot dagegen, welches ca. 40 Prozent Eiweiß enthält, reicht 1 Kilogramm zur Erzeugung von 8 Litern Milch aus, und 1 Kilogramm Eiweiß kostet hier nur ca. 60 Groschen. Auch die anderen käuflichen Futtermittel wurden bezüglich Nährstoffgehalt, Preiswürdigkeit und Futterwirkung charakterisiert. Besonders wurde die fettsteigende Wirkung des Kokoskuchen hervorgehoben und mit Beispielen aus der Praxis belegt. Kokoskuchen enthält aber nur 16 Prozent verdl. Eiweiß, 1 Kilogramm reicht also nur für 3 Liter Milch aus, und 1 Kilogramm Eiweiß kostet hier ca. 1,30 Zloty, stellt sich aber verhältnismäßig teuer. Da die fettsteigende Wirkung hier meistens erst dann zum Ausdruck kommt, wenn auf je Tier und Tag ca. 2—3 Pfund entfallen, ist die Zufütterung dieses Kuchens besonders bei Kühen mit hoher Milchleistung und niedrigem Fettgehalt angebracht und lohnend.

Bei einem Versuch mit Kokoskuchenzufütterung konnte eine Fettsteigerung bis zu 1 Prozent festgestellt werden. Fettsteigernd wirkt weiterhin ein gründliches Ausmelken. Ein Versuch vom Vortagenden angestellt ergab, daß die zuerst ausgemolkene Milch einen Fettgehalt von ca. 1,5 Prozent, die letzte dagegen einen solchen von ca. 7 Prozent hatte.

Wenig lohnend und zu teuer ist heute die Zufütterung von Getreideschroten, sofern es sich um vollwertige Verkaufsware handelt. Unsere Getreideschrote enthalten ca. 7—8 Prozent verdl. Eiweiß, d. h. 1 Kilogramm hiervon reicht nur zur Erzeugung von ca. 1½ Liter Milch aus, und 1 Kilogramm Eiweiß kostet hier 2,10—2,60 Zloty. Auch ist das Eiweiß im Getreideschrot nicht vollwertig. Viel günstiger gestaltet sich die Zufütterung von Süßlupine, d. h. dort wo sie angebaut werden. Ein Kilogramm hiervon reicht zur Produktion von ca. 5—6 Litern Milch aus.

Als Grundsatz wurde bei der Anwendung von Kraftfutter aufgestellt: Das Kraftfutter soll vielseitig sein, also nur Mischungen, die dem jeweiligen Grundfutter angepaßt und bekömmlich sind, können den einzelnen Tieren nach Leistung verabreicht werden. Ferner wurde vom Redner auf die unbedingte Wichtigkeit und Notwendigkeit einer Beifütterung von Mineralien, Schlämmkreide und Viehsalz, besonders in trockenen Jahren und dort, wo kein gutes Heu aber viel verwendet wird, hingewiesen. Ungefähr 8 Gramm Mineralien werden von der Kuh mit jedem Liter Milch hergegeben. Außerdem dienen die Mineralien zur Erhaltung des Knochengerüstes, sind Mithelfer bei der Verdauung und beim Stoffwechsel, beeinflussen die Widerstandsfähigkeit und Fruchtbarkeit der Tiere günstig. Nicht nur die melkenden, sondern auch die hochtragenden Kühe benötigen reichlich Mineralien.

Um eine geordnete Futterwirtschaft betreiben zu können, ist ein gewisser Futterplan und damit eine richtige

Futterverteilung notwendig. Schon im Herbst müssen Futtervorräte und Futterbedarf in Einklang gebracht werden. Viele bäuerlichen Betriebe sind sehr stark mit Vieh besetzt, haben aber nicht die nötigen Grundfuttermengen, die zur normalen Ernährung ihres Viehbestandes notwendig sind. Hier muß es möglich sein, entweder mit einem gut organisierten und durchdachten Futterbau mehr Futter zu produzieren, oder es müssen Tiere, und zwar die schlechtesten, abgestoßen werden. Auch genügt es zunächst nicht, so viel Futter zu produzieren, als unbedingt im Laufe eines Jahres verbraucht wird, sondern darüber hinaus müssen unbedingt bestimmte Futterreserven für alle Fälle geschaffen werden.

Um im Milchviehstall vorwärts zu kommen, genügt aber nicht allein eine gute Fütterung, sondern die Leistungszucht, sowie Haltung und Pflege spielen hier in vielen Fällen eine noch größere Rolle. Darum wurde immer wieder auf die Wichtigkeit einer Leistungsprüfung, d. h. Milchmessung und wo möglich auch Fettbestimmung bei den einzelnen Tieren hingewiesen. Da die Unterschiede in vielen Ställen bei ziemlich gleicher Haltung und Fütterung von der schlechtesten bis zur besten Kuh einige 1000 Liter Milch betragen können und bei den Fettprozenten Unterschiede von 2 Prozent und mehr festgestellt werden konnten, ist es doch sehr wichtig, gerade die guten Leistungstiere und damit die besten Futterverwerter herauszufinden und nur von diesen Tieren die Nachzucht anzuhalten und aufzuziehen.

Die Ausführungen des Herrn Schemme, die noch viele andere wichtigen Punkte berührten, wurden mit Interesse verfolgt und entwickelten anschließend eine lebhafte Aussprache. Man war sich vollkommen darüber einig, daß auf diesem Gebiete noch sehr viel zu tun ist und unbedingt mehr unternommen werden muß, um vorwärts zu kommen.

Obst- und Gartenbau.

Die Vermehrung der rankenlosen Monatserdbeersorten.

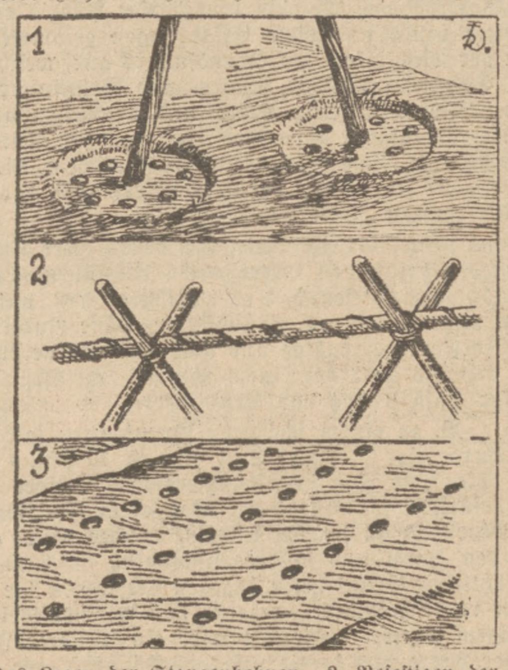
In den letzten Jahren hat sich die Gunst der Gartenfreunde vermehrt den rankenlosen Monatserdbeersorten zugewendet. Beste Sorten sind „Waldkönig" (rotfrüchtig) und „Waldkönigin" (weißfrüchtig). Erstgenannte Sorte wird von vielen Gärtnereien auch unter dem Namen „Rügen" geführt. Es handelt sich um Monatserdbeeren von edelstem Geschmack, die im Juni zu reifen beginnen, ununterbrochen bis Anfang November reich tragen, besonders große in der Frucht, von köstlichem Aroma sind und keine Ranken hervorbringen. Sie werden deshalb auch enger als die Ananaserdbeeren gepflanzt (25 Zentimeter statt 35—40 Zentimeter Abstand) und tragen bereits im ersten Sommer.

Diese vortrefflichen, rankenlosen Monatserdbeeren bereiten einige Schwierigkeiten in der Heranzucht des Pflanzgutes; denn da sie Ranken nicht erzeugen, bringen sie auch nicht jene Ausläuferpflänzchen hervor, die sonst das Vermehrungsgut liefern. Die rankenlose Erdbeersorte läßt sich nur durch A u s s a a t heranziehen. Dieses Saatgut ist billig käuflich. Es wird in der Zeit von Anfang April an bis in den Juni hinein zunächst v o r g e k e i m t. Ein größerer Blumentopf wird fast ganz mit Flußsand gefüllt, auf dessen geglättete Oberfläche dick das Saatgut gestreut und hierauf 2 Millimeter stark mit Sand zugedeckt wird. Sobald an den Samennüßchen die ersten weißen Keime herausspitzen, wird der Sand der oberen 5 Millimeter mitsamt dem Saatgut abgehoben und beides gut miteinander vermengt. Um das Vorkeimen flott vor sich zu bringen, muß die Sandbettung ständig recht feucht gehalten werden, es ist nützlich, den Blumentopf mit naß zu haltendem Fließpapier oder einer dicht schließenden Glasscheibe zu bedecken. Das Samen-Sandgemenge wird nunmehr dünn in flache, größere Kisten oder auch Aussaatschalen aus Ton gesät. Als Erdreich dient hierzu gute, humose Gartenerde mit reichlichem Sandzusatz. Mit dieser wird auch die Einsaat 2 Millimeter hoch zugedeckt.

Dann wird reichlich durchfeuchtet und täglich zunächst dreimal, nämlich früh, mittags und abends, nachdem die aufgegangenen Pflänzchen die ersten 2 Laubblätter hervorgebracht haben, nur noch zweimal, nämlich morgens und spätnachmittags, endlich nur noch einmal täglich, frühmorgens begossen; dann freilich muß durchdringend gewässert werden; denn das Erdreich muß r e i c h l i c h feucht sein und darf niemals trocken werden. Hierzu sind die Saatgefäße selbst dann noch, wenn der Aufgang längst erfolgte, vor mittäglichem Sonnenbrand zu behüten. Um der täglichen Sorge in dieser Hinsicht zu entgehen, hat es sich bewährt, sehr dünn Radiessaatgut einzusäen. Der Radiesaufgang wird durch Ausziehen der dicht stehenden und groß werdenden Pflänzchen fortlaufend in einem Umfang ausgelichtet, so daß nicht Vollschatten die Erdbeerpflänzchen trifft, sondern der Radieschenwald lediglich wie ein leichter Schleier über dem Erdbeeraufgang steht. Ist endlich der Radiesaufgang völlig beseitigt, dann werden überall dort, wo der Erdbeeraufgang zu dicht zu werden droht, Erdbeerpflänzchen mit möglichst unbeschädigtem Erdballen an den Wurzeln ausgehoben und auf 10 Zentimeter Abstand in Freilandbeete verpflanzt, um hier zu erstarken. 8 bis 10 Wochen nach der Aussaat sind die Pflänzchen stark genug geworden, um auf gut vorbereitete Standbeete versetzt zu werden; Abstände 22—25 Zentimeter. Aus Maisaat wird zumeist noch im gleichen Spätsommer und Herbst geerntet. Ein Samentütchen liefert etwa 300 Pflanzen. A. Janson.

Busch- und Stangenbohnen.

Ende April Anfang Mai ist wieder die Zeit gekommen, die Bohnen zu legen, damit sie durchstoßen, wenn die Eisheiligen im Mai vorbei sind und keine Frostgefahr mehr vorhanden ist. Bohnenbeete dürfen nicht frisch gedüngt sein. Man macht sie 1,20 Meter breit. Bei den Stangenbohnen werden zunächst zwei Reihen Bohnenstangen etwas schräg in die Boden gesteckt, so daß sie sich ungefähr in 1,80 Meter Höhe kreuzen. Hier werden sie dann durch eine



1. Das Legen der Stangenbohnen. 2. Befestigen der Bohnenstangen an eine Querstange. 3. Legen der Buschbohnen.

waagerecht gebundene Querstange befestigt. Der Abstand der Stangenreihen beträgt 70 Zentimeter und die Entfernung der Stangen in den Reihen 60 Zentimeter. Um jede Stange macht man dann eine flache Mulde, in welche man 6—7 Bohnen im Kreis um die Stange hineinlegt und wieder mit Erde bedeckt. Bei den Buschbohnen zieht man auf jedem 1,20 Meter breiten Beete 3—4 Rillen, um in diese dann die Buschbohnen entweder in einer Entfernung von 10 Zentimetern einzeln oder von 15 Zentimetern paarweise auszulegen. Hierauf werden diese Rillen wieder zugerecht und angeklopft.

Späterhin werden beide Bohnenarten durchdringend gegossen und, sobald sie größer geworden sind, auch be-

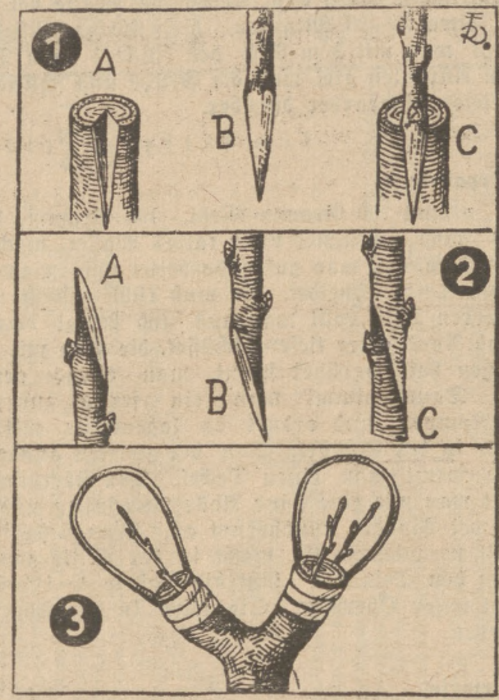
häufelt. Sind die Bohnen fast ausgewachsen, aber noch ganz zart, so werden sie gepflückt. Sie schmecken so am besten und zudem wachsen dann auch die jungen Bohnen besser nach. Beim Pflücken hält man mit einer Hand immer die Pflanzen fest, damit sie nicht etwa locker werden und dann im Wachstum stocken.

Gartenmeister Karl Erwig.

Das Umveredeln.

Besitzen wir tragbare und gesunde Obstbäume, deren Früchte uns durch Menge, Geschmack, Farbe oder Größe nicht befriedigen, so ist im April die Zeit gekommen, diese sonst gesunden Obstbäume mit einer guten und bewährten Obstsorte umzuveredeln. Zunächst wird die Baumkrone hierzu ganz stark in pyramidenartiger Form zurückgeschnitten. Die erforderlichen Edelreiser hatten wir bereits vor längerer Zeit, als der Saft noch nicht anstieg, von den Obstbäumen geschnitten und bis zum Gebrauch an einer geschützten Gartenstelle eingeschlagen.

Es gibt verschiedene Veredelungsarten: Zu den besten zählt das Geisfußpfropfen (Bild 1), weil hierbei das Verwachsen der Unterlage mit dem Edelreis am innigsten erfolgt. Auch das Anschäften (Kopulieren) (Bild 2) ist eine leicht auszuführende und gut verwachsende Veredlungsart, die sich leider beim Umveredeln älterer Obstbäume nur selten anwenden läßt, weil hier ja die Unterlage meist stärker als das Edelreis ist. Vor allen Dingen müssen wir die Veredlungsschnitte mit einem haarscharfen Messer ausführen und die Schnittflächen müssen so gemacht werden, daß das Edelreis ganz genau aufsitzt.



Außer den beiden genannten Veredlungsarten sind noch das Pfropfen in den Spalt, das Rindenpfropfen, das Pfropfen in die Seite zu nennen, die gleichfalls leicht auszuführen sind. Nach Einsetzen der Reiser werden die Veredlungen mit Bast umbunden und mit Baumwachs luftdicht verschmiert. Da nun solche Edelreiser sehr leicht durch aufbäumende Vögel gelockert oder gar abgebrochen werden, muß man sie durch darübergespannte Weidenbügel (Bild 3) schützen. Wenn später die Edelreiser angewachsen sind, wird der Bastverband durchschnitten, damit er nicht etwa einschneidet, was bei Süßkirschen und Pfirsichen am ehesten der Fall ist.

Gartenmeister **Karl Erwig.**

Warum schießt der Kopfsalat vorzeitig?

Zu seinem Leidwesen muß der Gartenfreund manchmal erleben, daß der Kopfsalat vorzeitig schießt. Dieser Mißerfolg kann mehrere Ursachen haben und zwar u. a. falsche Sortenwahl. Der „Maikönig" (bekanntlich unser bester Frühlandsalat), wird immer vorzeitig schießen, wenn er noch im Juni oder gar Juli auf dem Felde steht. Die warme bzw. heiße Witterung ist nichts für diese Sorte. Aus diesem Grunde sollte man grundsätzlich im Mai keine Aussaaten von Maikönig mehr vornehmen, sondern lieber von ausgesprochenen Sommersorten, wie „Stuttgarter Dauerkopf", „Laurenzianer", „Trotzkopf".

Kopfsalat neigt ferner zum vorzeitigen Schießen, wenn er auf m a g e r e m B o d e n steht, denn Kopfsalat gehört zu den sog. „stark zehrenden Gewächsen", die bekanntlich Stallmist lieben. In Ermangelung und als Ersatz desselben geben wir Torfschnellkompost in Verbindung mit einer künstlichen Volldüngung und schaffen auf diese Weise einen nährstoffreichen Boden.

Kapfsalat macht schließlich kleine Köpfe und schießt vorzeitig, wenn er unter Wassermangel leidet, zumal zur warmen Jahreszeit. Deshalb muß rechtzeitig gewässert werden; in Verbindung damit wird auch eine flüssige Düngung am Platze sein.

Herpers

Geflügelzucht.

Der Kleintierhof im Mai.

Jetzt, wo die Tage wärmer werden sollen, tritt auch wieder das Ungeziefer in großer Zahl auf. Die Tiere sind daher öfters mit Schwefelblüte oder Insektenpulver einzupudern und die Ställe mit Kalkmilch, der man irgend eins der im Handel erhältlichen Desinfektionsmittel beigefügt hat, zu streichen. Die Sitzstangen werden in heißem Sodawasser gescheuert. Ein Staubbad muß den Hühnern unbedingt zur Verfügung stehen. Dort, wo Glucken nicht mehr erwünscht sind, werden diese in einen Käfig gebracht, der ausschließlich aus Latten besteht. Diesen Behälter hängt man freischwebend im Hühnerhof auf. Schon nach kurzer Zeit wird den betreffenden Hennen die Brutlust vergangen sein. Sind die Küken 8—10 Wochen alt, legt man ihnen zwecks Alterskontrolle F u ß r i n g e an. Das ist unbedingt erforderlich, denn sonst kann es leicht geschehen, daß auf dem Hühnerhof Tiere herumlaufen, die nur sogenannte Kostgänger sind. Die älteren Küken beginnen bereits mit dem Aufbäumen. Man erhöhe ihre Sitzstangen aber nur allmählich. Frühe Bruten der leichten Rassen sind nach Geschlechtern zu trennen, überzählige Hähne werden verkauft oder nach kurzem Anmästen geschlachtet.

Der Hühnerauslauf

ist in regelmäßigen Zeitabständen auf mindestens 25 Zentimeter umzugraben und neuer Sand und neue Erde sind aufzufüllen. Geschieht das nicht, so würde er sich allmählich zu einem Seuchenherd entwickeln. Maikäfer sind zu sammeln, mit kochendem Wasser zu überbrühen und zu trocknen. Zermahlen und unter das Weichfutter gemengt, bilden sie eine wertvolle Nährstoffergänzung.

Auch im Wonnemonat kann man mit bestem Erfolg noch Eier der leichten Hühnerrassen ausbrüten lassen.

Bei dem jetzt reichen Eiersegen empfiehlt es sich, an das Einlegen der Eier zu denken. Hierzu eignen sich aber nur vollkommen einwandfreie Eier.

Futter- und Saufgefäße im Schatten aufstellen! Mit Küken, die nicht so recht wachsen wollen, quäle man sich nicht, sie sind am besten zu töten.

Die alten Zuchtgänse

pflegen Ende Mai ein zweites Gelege zu machen. Jedes Gänseei ist unbedingt seiner eigentlichen Bestimmung zuzuführen, d. h. ausgebrütet zu werden. Es ist daher sorgfältig in einem kühlen Raume aufzubewahren und täglich um ein Drittel seiner Achse zu drehen. Mit dem Ausbrüten betrauen wir Glucken, an denen zur Zeit kein Mangel ist.

Im Gänsestall sorge man dafür, daß in ihm stets ein trockenes Lager vorhanden ist.

Wenn die jungen Gänse abends von der Weide kommen, erhalten sie noch ein Weichfutter, bestehend aus gekochten Kartoffeln, die mit aufgequelltem Hafer vermengt sind. Kann man das Futter mit Magermilch anrühren, um so besser. Reines Saufwasser muß ihnen immer zur Verfügung stehen. Nochmals sei darauf hingewiesen, daß die Gössel erst dann ins Freie gelangen dürfen, wenn der Tau verschwunden ist.

Auch die schweren Enten

legen jetzt fleißig, so daß auch hier kein Mangel an Eiern herrscht. Sollen die Eier in der Küche Verwendung finden, dann ist es unbedingt erforderlich, die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen zu beachten. Das beste wird jedoch immer sein, die Eier ausbrüten zu lassen und die Entenküken zu Schlachtzwecken heranzuziehen. Mastentenzucht ist immer noch lohnend, denn immer ist die Nachfrage größer als das Angebot. Auf Gräben mit kaltem Wasser lassen wir die Entchen nicht, sie könnten sich sonst erkälten und dann eingehen.

Die Ente ist ein Allesfresser, daher füttere man reichlich die Abfälle aus Küche und Haus. Je mehr das geschieht, um so nutzbringender wird die Kleintierzucht sein. Es darf nichts umkommen, was noch verfüttert werden kann!

Auf dem Taubenschlag

sollte stets peinlichste Reinlichkeit herrschen, damit kein Ungeziefer unsere Tauben peinigt und quält. Nach jeder Brut sind die Nester in heißem Sodawasser auszubrühen und die alte Einlage ist zu verbrennen. In das neue Nest geben wir einige Stengel der Kamille oder zerkleinerte Zigarrenstummel, die sich ja überall finden. Wir sorgen ferner für Sauf- und Badewasser und füttern nicht zu stark. Haben die Tauben keinen Ausflug, dann dürfen Gaben von kleingeschnittenem Grünzeug nicht vergessen werden. Auch ein Gefäß mit altem Mörtel oder Sand ist aufzustellen. Rechtzeitig legen wir auch den Jungtauben Fußringe an.

Schn.

Bienenzucht.

Platzwechsel der Bienen am Stande selbst.

Das ist immer eine riskante Sache, die wohl überdacht sein will, denn unsere Bienen haben ein ausgezeichnetes Orientierungsvermögen. Man verstellt wohl Völker, besonders Schwärme, aus gewissen Absichten, wobei das Verfliegen absolut keinen Schaden stiftet. Wer aber einen neuen Stand anlegt, der sich in der Nähe des alten befindet, der sei beim Verstellen nur ja recht vorsichtig! Geschieht das Verstellen noch vor dem Reinigungsausflug, so mag es noch angehen. Verfliegen und tote Bienen gibt es aber auch hier noch genug, besonders wenn sich kühle Abende melden und die herumsuchenden Bienen rasch erstarren.

Ich könnte in solchen Fällen nur einen Rat geben, der über alle Gefährlichkeiten hinweghilft: Man verbringe die zu verstellenden Völker auf einige Wochen auf den Stand eines Freundes oder guten Bekannten, der mindestens 5 Kilometer entfernt sein muß. Dort sollen die Bienen auf Tracht ausfliegen. Wieder in die alte Heimat zurückgebracht, haben sie allen Sinn für ihren früheren Standort verloren und können auf einen beliebigen Platz gestellt werden.

Weigert.

Für Haus und Herd.

Junger Rhabarber — eine Delikatesse.

Rhabarberspeise.

500 Gramm Rhabarber, 100 Gramm Zucker, wenig Kartoffelmehl zum Binden, ½ Liter Milch, 40 Gramm Zucker, 45 Gramm Stärkemehl, Prise Salz, 50 Gramm kleine Makronen; kalte Milch. Der geschälte, in kleine Stückchen geschnittene Rhabarber wird kurz abgewellt, dann mit dem Zucker in etwas Wasser weich gekocht, sein Saft mit wenig Kartoffelmehl gebunden und das Kompott in eine Glasschüssel gegeben. Die Milch wird mit dem Zucker und der Prise Salz aufgekocht, und mit dem mit kalter Milch angerührten Stärkemehl zu mäßig starkem Flammeri gekocht, unter den man die Makronen mischt. Er wird über das Rhabarberkompott geschüttet und die Rhabarberspeise bis zum Auftragen kühl gestellt. Man gibt kalte Milch oder Sahne dazu.

*

Rhabarbergrütze.

Junger, frischer Rhabarber wird gewaschen, in Stücke geschnitten und weich gekocht, dann streicht man ihn durch ein Sieb und gibt auf 1 Liter Flüssigkeit etwa 100 Gramm Grieß in die kochende Rhabarbermasse unter ständigem Rühren hinzu, indem man die Spitze von der Tüte abreißt und so den Grieß langsam in die Flüssigkeit gleiten läßt. Dann füllt man die Masse in eine ausgespülte Puddingform und kühlt die Grütze, nachdem sie etwas erkaltet ist, im Eisschrank gut nach. Man gibt eine Vanilletunke oder geschlagene Sahne dazu.

*

Rhabarberhafergrütze mit Trockenmilch bereitet.

125 Gramm Hafergrütze, 3 Eßlöffel Trockenmilch, 125 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, ½ Kilo Rhabarber, ½ Liter Wasser.

Am Abend zuvor weicht man die Hafergrütze in einer Tasse kaltem Wasser ein. Am nächsten Tage löst man 3 Eßlöffel Trockenmilch in ½ Liter warmen Wasser auf. In diese Flüssigkeit läßt man die Hafergrütze einlaufen, gibt etwa 3 Eßlöffel rohen Rhabarber, 2 Eßlöffel Zucker und die Zitronenschale dazu, und dämpft die Speise bei kleiner Flamme etwa 25—30 Minuten, die übrige Rhabarbermenge setzt man mit dem Rest des Zuckers zum Dünsten auf. Beim Anrichten gibt man die Grütze und schüttet dann den erkalteten Rhabarber darüber.

*

Rhabarberpastete.

Man nimmt 150 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 1 Ei und knapp ein Achtel Liter kaltes Wasser, macht hiervon einen Teig, den man gut ausarbeitet und in zwei nicht gleich große Teile schneidet. Er muß kühl gestellt werden. Den kleineren Teil rollt man aus und belegt damit den Boden und Rand einer tiefen Schüssel, die man mit Butter ausgestrichen hat, darüber streut man etwas geriebene Semmel. Dann nimmt man ein fertig zubereitetes Rhabarberkompott und ordnet es lagenweise mit Zwiebackskrume in der Schüssel. Von der zweiten ausgerollten Teighälfte formt man einen Deckel. Den überhängenden Teig biegt man wie eine feine Rolle nach innen und drückt ihn mit zwei Fingern rundherum an. Man bestreicht das Ganze mit verquirltem Ei, macht in der Mitte zwei Einschnitte in den Teig und läßt die Pastete 1—1¼ Stunde backen bei guter Oberhitze. Sie wird in der Schüssel zu Tisch gegeben.

*

Rhabarbertorte.

Von einem guten Mürbeteig wird in der üblichen Weise ein Tortenboden gebacken und dieser nach dem Erkalten mit einem steifen (mit Zwiebackskrume verdichten) Rhabarberkompott belegt. Man verziert die Torte mit Schlagsahne oder Eierschnee, welch letzteren man mit einer glühenden Kohlenschaufel anbräunt.

Aus der Praxis.

Das Blauwerden der Kartoffeln beim Kochen zu verhindern.

Im Frühjahr beginnen manche Kartoffeln ihre schlechten Eigenschaften zu zeigen, indem sie beim Kochen blau und unansehnlich werden. Dies kann verhindert werden, wenn man die Kartoffeln schon am Abend vorher schält und in Wasser stellt. Das Wasser ist am Morgen zu wechseln. Hat man dies versäumt, so ist es empfehlenswert, die Kartoffeln mit kaltem Wasser anzusetzen und bis ans Kochen zu bringen. Alsdann gießt man sie ab und setzt sie mit frischem, kochendem Salzwasser an und kocht sie weich. Durch dieses angegebene Kochverfahren wird der Geschmack und das Aussehen bedeutend verbessert.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.